

ReJoyce Freezer 急速冷凍機

REJOICE FREEZER



米田工機有限公司

REJOICE FREEZER

急速冷凍機

以 -35 度的急速冷凍解決品質劣化問題，並維持高品質。
能改善食品・水產・加工品的急速冷凍問題。

液體凍結是什麼？

將食品浸泡到 -35 度的酒精中，就可以急速冷凍。

由於是將食材全體浸入到液體中，
所以能均等的凍結，不會造成凍燒。

藉由液體的高熱傳導率來急速冷凍，
能生成小冰晶並抑制細胞被冷凍破壞。

由於液體凍結的速度非常快，
商品凍結時會看到白色的混濁物，
但解凍的話就會消失，所以不需擔心。

液體凍結後

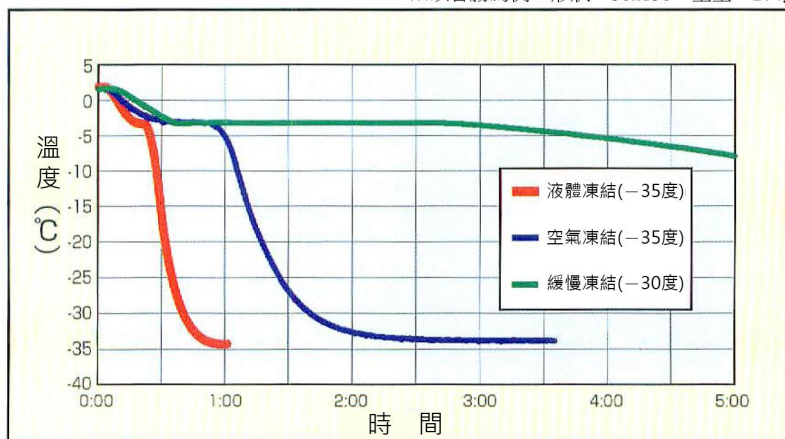


解凍後



凍結時間比較圖表

※以香腸為例 形狀：50x150 重量：274g



凍結所需時間

食材厚度	牛 肉	魚	豬・雞肉
2cm	約 10 分	約 10 分	約 8 分
5cm	約 35 分	約 30 分	約 25 分
8cm	約 50 分	約 45 分	約 40 分
10cm	約 70 分	約 60 分	約 60 分

※實際に冷凍する食品の冷凍前温度や製品種類により変動します。

液體與氣體的傳導方式比較

液體凍結/以液體作為媒介冷凍

空氣凍結/以空氣作為媒介冷凍



液體凍結的
熱傳導率約為
空氣凍結的
20倍





高品質冷凍

能抑制冷凍時的劣化，解凍時也不會讓食材出水導致美味成分流失。
能維持跟冷凍前一樣的品質。



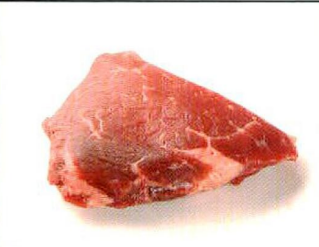
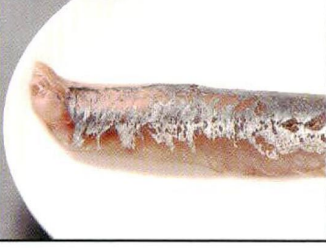
縮短加工時間

利用液體冷凍就能達成比空氣冷凍高約20倍的熱傳導率，能縮短加工時間。
藉由縮短時間提升工作效率。



能提供品質均一的商品

藉由強制攪拌冷凍槽裡的酒精這個動作，讓商品不會產生凍燒，
能獲得穩定的冷凍品質。

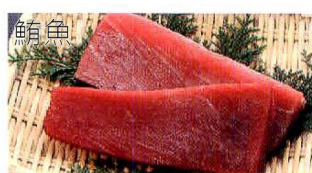
液體凍結		空氣凍結	
冷凍後	解凍後	冷凍後	解凍後
牛肉 			
雞肉 			
白身魚 			

ReJoice Freezer實用例

肉類



魚類



農產品類



加工食品類



小型機

RF-2

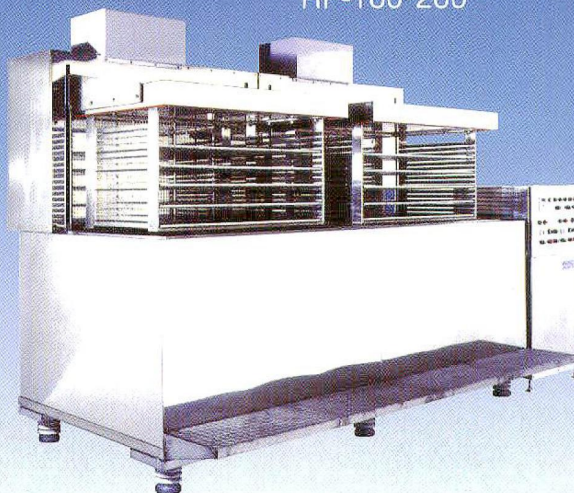


RF-10L



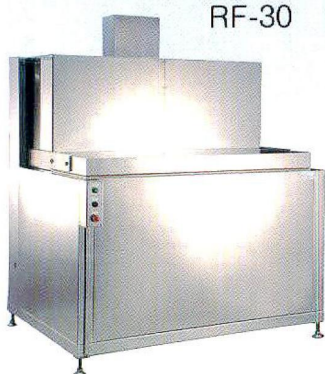
大型機

RF-160・200

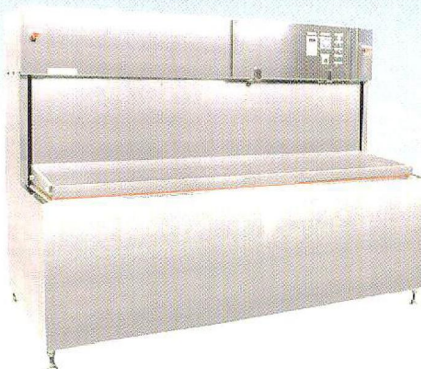


中型機

RF-30



RF-50



RF-80・100



能完全客製化

能依照您的作業環境
進行最適合的設計



ReJoice Freezer 詳細項目

仕様	処理能力	2kg/h	10kg/h	30kg/h	50kg/h	80kg/h	100kg/h	160kg/h	200kg/h
型式		RF-2	RF-10L	RF-30	RF-50	RF-80	RF-100	RF-160	RF-200
アルコール量		55L	190L	520L	670L	1,500L	1,500L	2,200L	2,900L
冷凍能力(kW)		0.6	2.2	4.5	7.4	6.0x2	7.4x2	6.0x2+7.4x2	22
運転モーター(kW)		0.2x1	0.4x1	0.4x1	0.75x1	0.75x2	0.75x2	2.2x2	2.2x2
総電気容量		1φ100V/0.8kW	3φ200V/2.6kW	3φ200V/5kW	3φ200V/8.3kW	3φ200V/14kW	3φ200V/16.5kW	3φ200V/32kW	3φ200V/27.2kW
外形寸法 W×D×H(mm)		700×620×1,200	1,280×965×1,750	1,710×1,160×1,770	2,270×1,160×1,770	2,980×620×1,350×2,450	2,980×620×1,350×2,450	3,600×720×1,500×2,480	4,560×720×1,500×2,480
本体製造重量(kg)		160	445	700	1,200	1,600	1,600	2,500	3,100
冷凍機寸法 W×D×H(mm)		本体に組込	本体に組込	950×750×1,645	950×750×1,645	1,910×750×1,645	1,910×750×1,645	2,870×750×1,645	2,880×770×2,150
冷凍機重量(kg)		本体に組込	本体に組込	246	250	540	550	960	1,150

● 外形尺寸、本体尺寸为W x D x H，单位为mm。

● RF-30以上的機型，操作盤需另外裝置。

● 上述的尺寸為參考用，能根據您需凍結的商品大小及作業環境做最適合的安裝工程。

※改良により下記の仕様は予告なく変更することがあります。

